



terre dei santi®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

La Fresca Bag-In-Box

Vino rosso, floreale e fruttato.
Ottenuto dall'attenta vinificazione di una precisa melange di uve.

Vino: Vino Rosso.

VITIGNO: Uve locali.

Zona di produzione: Locale.

Vinificazione: Macerazione per 4 giorni a 26° C

Affinamento: Non previsto.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Vinoso, floreale e fruttato che evoca la rosa e il lampone.

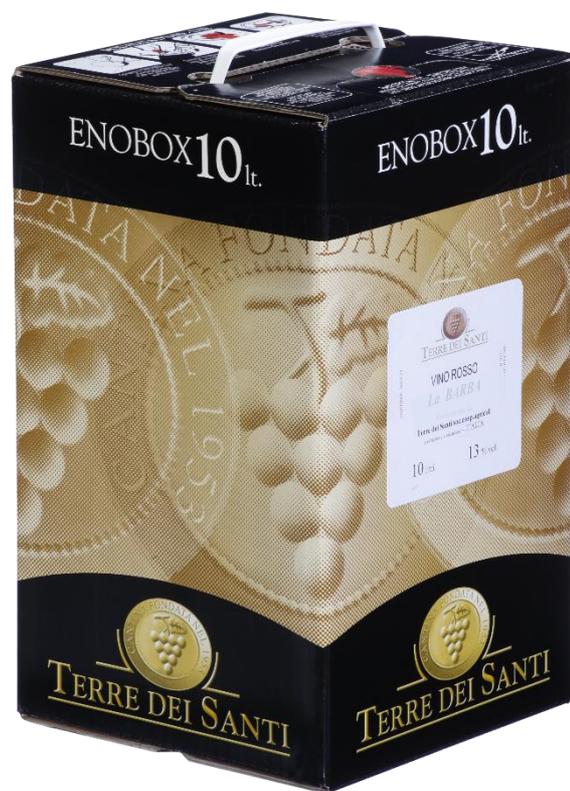
Sapore: In bocca il vino si presenta decisamente asciutto, con un buon corpo e un piacevole tannino che lo rende unico, lasciando al palato sensazioni intense e gradevoli.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: Vino di pronta beva, da consumare nelle settimane successive all'acquisto.

Abbinamenti: La struttura e la personalità lo rendono ben adatto ad accompagnare piatti ricchi di condimento e dai sapori intensi, come i primi piatti con sughi di carne, l'agnello e molti piatti tradizionali piemontesi.

Confezione e conservazione: Il vino è confezionato utilizzando la tecnologia "bag in box" che, mantenendo il prodotto sottovuoto, ne impedisce l'ossidazione e preserva la freschezza, anche alcune settimane dopo l'apertura. La conservazione deve avvenire a temperatura di 14°-16°C, al riparo da luce e fonti di calore.

Modalità di servizio: Spillare direttamente dal bag in box alla temperatura di 18-20°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it